

Governo apresenta avanços da cadeia produtiva dos queijos artesanais na ALMG

Qua 15 setembro

As ações do [Governo de Minas](#) para valorização e fortalecimento da cadeia produtiva dos queijos artesanais do estado foram apresentadas pela secretária de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Ana Valentini, em audiência pública realizada pela Comissão de Agropecuária e Agroindústria da Assembleia Legislativa.

Segundo a secretária, a complexidade do contexto dos queijos artesanais demanda uma atuação em várias frentes. “É um desafio que encaramos com vontade e determinação. Muitas ações precisam ser feitas, mas o Governo de Minas conseguiu avanços com resultados concretos”, disse.

Um dos grandes problemas, frequentemente lembrado pelos produtores, é a falta de regulamentação para alguns tipos de queijos artesanais. A situação cria um paradoxo com a produção de queijos valorizados, reconhecidos e premiados fora do país, mas que não encontram permissão legal para comercialização dentro do estado.

Segundo Ana Valentini, a legislação determina a realização de pesquisas para a regulamentação dos diversos tipos de queijos. “Por isso é tão importante a aprovação do Projeto de Lei 876/19, que estabelece que 10% dos recursos da [Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais \(Fapemig\)](#) sejam destinados à Epamig para viabilização de pesquisas no setor agropecuário. É necessária a pesquisa para subsidiar as regulamentações necessárias”, reforça.

Queijos Artesanais

A Epamig lidera o projeto de formatação da Rede Mineira de Queijos Artesanais, que reúne 50 pesquisadores de diferentes instituições de pesquisa e de ensino do estado. A proposta é racionalizar recursos e estrutura laboratorial para desenvolver soluções tecnológicas para a cadeia produtiva de queijos artesanais e, deste modo, atender produtores, associações, extensionistas e fiscais sanitários em demandas de agregação de valor e de garantia da segurança do alimento.

Rede de Laboratórios

Outra demanda do setor produtivo é a necessidade de laboratórios no estado para a realização de análises de qualidade dos queijos. “Solicitamos recursos ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), que destinou uma verba de R\$ 900 mil para as universidades estruturarem seus laboratórios a fim de possibilitar a realização de pesquisas em queijos artesanais mineiros”.

As universidades foram selecionadas pela Secretaria de Agricultura, de acordo com a capacidade de aplicação do recurso, interesse e presença de corpo técnico especializado. Foram contempladas a Universidade Federal de São João del-Rei; [Universidade Federal de Minas Gerais \(Escola de Veterinária\)](#); Instituto Federal de Minas Gerais/Campus Bambuí e a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.

Legislação

A regulamentação da Lei N° 23.157, por meio do Decreto N° 48.024 de 19 de agosto de 2020, foi lembrada como um avanço importante, na medida em que estabeleceu embasamento legal para a produção de queijos com leite de outras espécies como cabra, ovelha e búfala, além de reconhecer oficialmente novas técnicas para produção ou maturação dos produtos.

Antes da normatização, apenas o Queijo Minas Artesanal de Casca Lavada tinha embasamento legal para ser produzido no estado – sem permitir variações do produto. Agora, outras variedades poderão também ser reconhecidas e regularizadas como, por exemplo, o queijo cabacinha, o requeijão moreno, dentre outros. O processo abriu caminhos para a regulamentação de identidade e qualidade do queijo artesanal da região de Alagoa e Mantiqueira, que tem a receita original proveniente do parmesão, possibilitando a regularização e venda dos queijos.

Além dos técnicos do Sistema Estadual da Agricultura ([Emater-MG](#), Epamig e [IMA](#)), participaram da audiência pública, nessa terça-feira (14/9), representantes da [Secretaria de Cultura e Turismo \(Secult\)](#) e do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais (Sebrae-MG) e Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg). Também foram chamados representantes de associações, prefeituras, lideranças políticas das regiões produtoras, além de especialistas sobre o tema.